Ecosolar s.a.

Manual del Usuario e Instalador de Equipos de Absorción

Ecosolar es marca registrada de *Ecosolar s.a.*

Monroe 2630 piso 6º B
C1428BLR - Buenos Aires
República Argentina
Teléfono. ++054 – 11 - 4545-4679
Email: ecosolar@ecosolarsa.com

Indice

1. Introducción..... 3

2. Recomendaciones para el uso del freezer y heladera……. 3

3. Descripción de la parte posterior del equipo..... 4

4. Ubicación……..... 5

5. Instalación…… 5

6. Nivelación……. 5

7. Encendido..... 6

8. Consejos importantes…….. 7

9. Carga de alimentos……..... 7

10. Importante para los freezers..... 7

11. Limpieza del quemador y tiraje de caldera……..... 8

12. Mantenimiento……..... 8

13. Garantía..... 9

1. Introducción

El objeto del presente manual es evitar dificultades en la puesta en marcha, uso y mantenimiento de su equipo a absorción, prolongar su vida útil y obtener un óptimo resultado.

Cualquier duda que tenga no deje de consultarla con su distribuidor o el Departamento Técnico de Ecosolar s.a.. En este tipo de instalaciones las recomendaciones realizadas son importantes para el mejor aprovechamiento del equipo y evitar posibles daños.

Recomendamos la lectura atenta de las instrucciones contenidas en este manual, la correcta interpretación y aplicación de las instrucciones harán que su equipo a absorción funcione correctamente.

En el caso de los freezers a absorción le permitirán:

- Almacenar alimentos.
- Ahorro de dinero por compras de productos de temporada.
- Conservar piezas de caza, pesca o de matadero para elaborar alimentos en el momento más adecuado.
- Almacenar alimentos naturales sin utilizar conservantes.

Tenga siempre este manual a mano por cualquier duda o consulta que pueda surgir.

2. Recomendaciones para el uso del freezer y heladera.

En los freezers se pueden congelar alimentos crudos, pero una vez descongelados solo podrán volver a congelarse si se cocinan previamente.

Los alimentos una vez descongelados deberán consumirse en el menor tiempo posible.

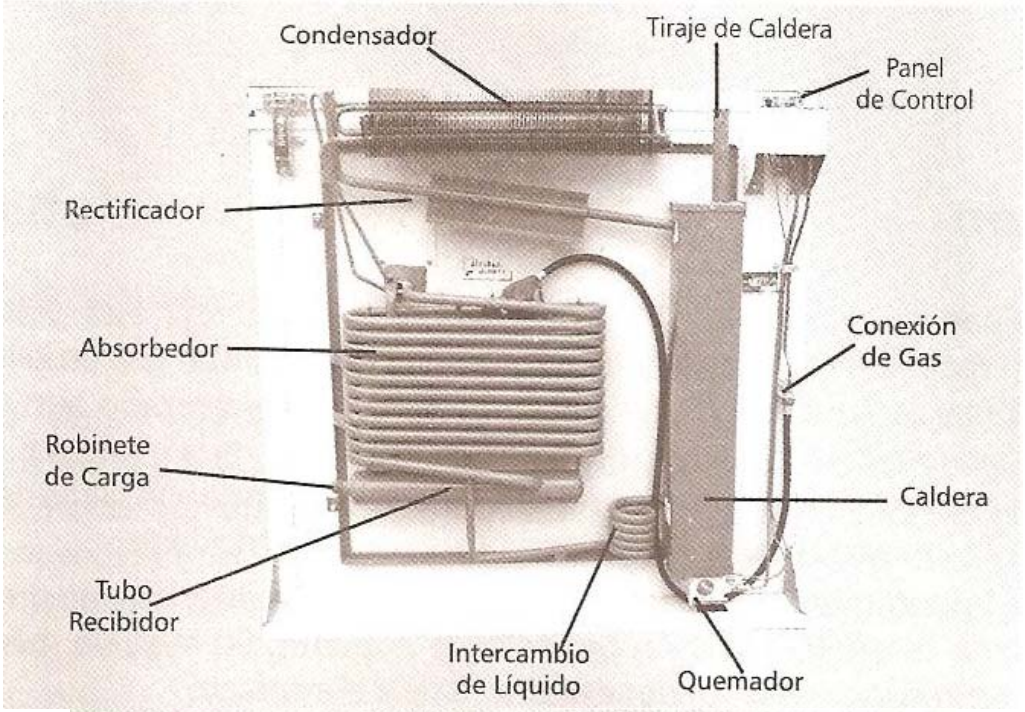
Los productos que se ingresen al freezer o heladera deberán estar a una temperatura no mayor a la ambiente.

La apertura del equipo ya sea para la carga o descarga de alimentos deberá realizarse en el menor tiempo posible para evitar de esta forma la pérdida de frio.

En el caso de no utilizar el equipo por un tiempo, limpie su interior con agua y bicarbonato (una cucharada sopera en un litro de agua) y manténgalo con la puerta/tapa abierta.

Par obtener un buen rendimiento del equipo, limpie cada 6 meses el tiraje de caldera (Ver figura 1).

3. Descripción de la parte posterior del equipo.



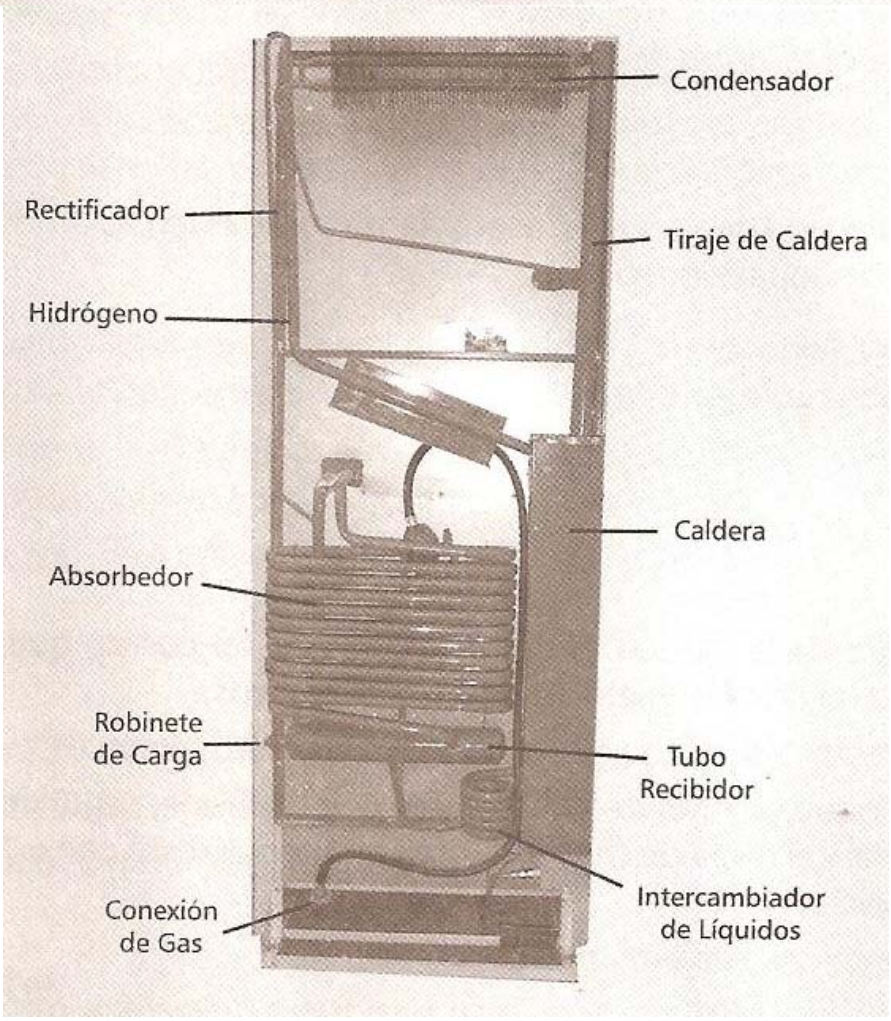


Figura 1

4. Ubicación.

Aconsejamos ubicar el equipo de absorción en una habitación fresca y aireada.

La parte posterior de la unidad deberá estar separada de la pared unos 10 cm. También se debe dejar espacio entre los laterales de la unidad y las paredes del lugar, de esta forma el calor que emana el equipo circulará correctamente y no afectará al mismo.

El equipo no debe estar expuesto a los rayos solares, ni a ninguna otra fuente de calor en forma directa o indirecta.

5. Instalación.

Cuando el equipo es alimentado con gas envasado (en general garrafas de 10 ó 15 kg) utilice el regulador de presión que viene con el mismo.

Cuando alimente el equipo con gas a granel o cilindros de 45 kg, realice una instalación con cañería para gas (caños de hierro galvanizado ó termo-fusión) hasta la toma de gas. Asegúrese de colocar una llave de paso al alcance de la mano para regular el corte y provisión de gas a la unidad. En este caso no es necesario el regulador de presión ya que el gas a granel ya trae ese control.

Si desea alimentar el equipo con gas natural, deberá llamar a un gasista matriculado.

Es sumamente importante que la presión de gas que alimente al equipo sea de 280 mm de columna de agua con una presión atmosférica normal (760 mm de mercurio). Para chequear esto en forma “práctica”: Llenar un balde de agua, colocar la manguera de salida del regulador, hundir la manguera hasta el fondo, e ir sacándola lentamente. La misma debe empezar a burbujear a los 28 cm debajo de la superficie del agua. Si lo hace antes o después, regular el tornillo de ajuste del regulador (generalmente debajo de una tapa plástica de protección).

Una vez realizada la conexión del gas deje estabilizar el equipo de absorción por unas 2 horas antes de proceder a su encendido.

NOTA IMPORTANTE: Aconsejamos que las tareas de instalación de gas sean efectuadas por personal idóneo: gasistas matriculados.

6. Nivelación.

Es imprescindible la perfecta nivelación de la unidad: En caso de que no esté perfectamente nivelada puede dejar de funcionar el equipo.

Para lograr una nivelación adecuada proceda de la siguiente forma:

1. Abra la unidad y coloque un nivel de los utilizados en albañilería según lo indicado en la figura 2: en el lateral y el respaldo. Con las patas a rosca que tiene la unidad proceda a nivelarlo. Si el desnivel fuese excesivo suplemente con patines.

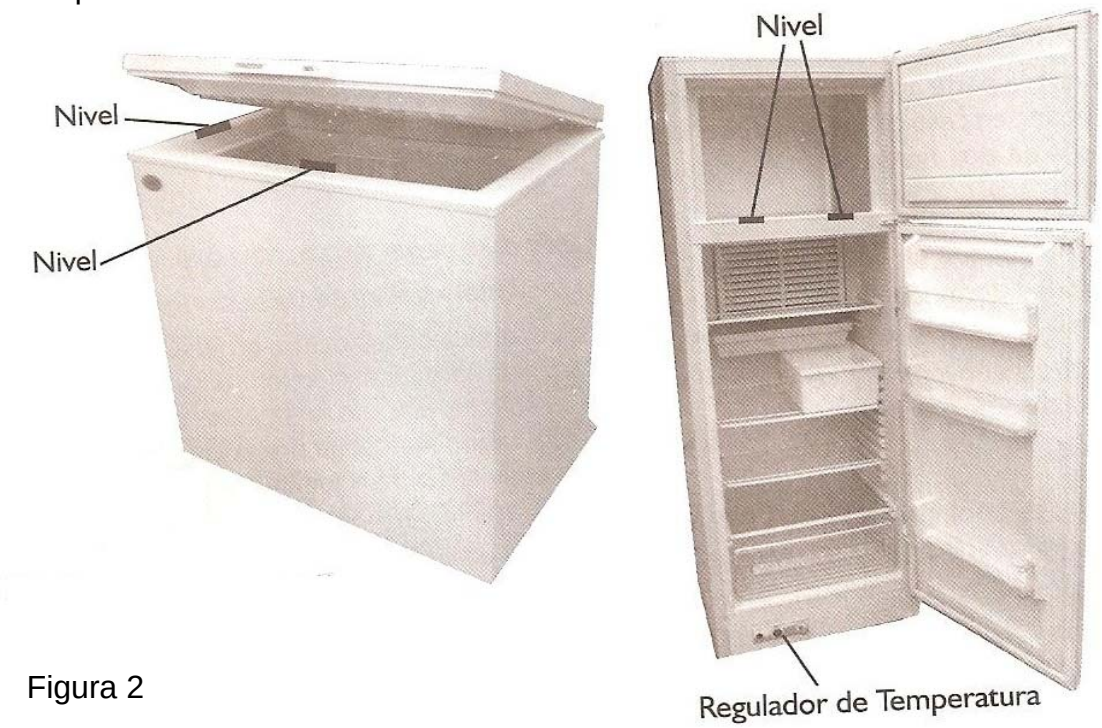


Figura 2

2. Si la habitación tuviera piso de tierra o muy desparejo, recomendamos colocar una base firme. Se debe asentar la unidad sobre sus cuatro patas sin que se balancee.

3. Es conveniente verificar el nivel en forma periódica, ya que por el uso puede que este varíe. Cuando mude el equipo de lugar debe tener en cuenta que deberá a nivelarlo correctamente.

7. Encendido.

1. Abra la llave de paso del gas.

2. Coloque la perilla del regulador en la posición MAXIMO.

3. Mantenga presionada la perilla del regulador de temperatura hacia adentro y accione el botón de encendido electrónico (puede que deba accionarlo repetidas veces) hasta que se encienda el quemador ubicado en la parte posterior del gabinete. Una vez prendido el mismo mantenga presionada la perilla por un minuto, suéltela lentamente (pues puede apagarse si se hace bruscamente). Luego coloque la perilla en la posición MINIMO.

4. Deje la perilla en MINIMO durante 30 minutos y luego llévela a MAXIMO.

5. Verificar en el momento del encendido que la parte inferior del absorbedor tenga mayor temperatura que la parte superior, en caso contrario: apagar el equipo, esperar dos horas y volver a ponerlo en marcha.

8. Consejos importantes.

Por los movimientos a los que estuvo sometido el equipo hasta su llegada a destino, puede suceder que el equipo al encenderse por primera vez el sistema de refrigeración trabaje en sentido inverso, es decir produciendo calor en el interior del gabinete. Si esto sucede, colocar la perilla del regulador de temperatura en la posición de CERRADO; dejar enfriar el equipo por unas horas y proceder a encender nuevamente el equipo.

Aconsejamos revisar en forma periódica la manguera de suministro de gas, ya que estas a lo largo del tiempo pueden resecarse y resquebrajarse dando lugar a pérdidas de gas que a su vez pueden producir explosiones y/o incendios.

9. Carga de alimentos.

El sistema de refrigeración por absorción produce un enfriamiento continuo pero en forma lenta, no se debe esperar una respuesta rápida de enfriamiento.

Antes de cargar alimentos por primera vez dentro del equipo este deberá estar funcionado durante 12 horas con únicamente dos cubeteras de agua en su interior. Luego de este tiempo se podrá incorporar alimentos en forma escalonada.

Se recomienda que la carga de alimentos se realice contra las paredes del equipo, dejando canales de circulación de aire por donde pueda circular el frio.

10. Importante para los freezers.

A. Asegúrese que la tapa del freezer tenga cierre perfecto.

B. Abra la menor cantidad de veces posible la tapa del freezer.

C. No exceda el límite de carga.

D. Envase los alimentos en recipientes y/o bolsas herméticas y aspire el aire contenido en las mismas lo más que pueda.

E. Evite congelar líquidos en recipientes abiertos, ya que esto favorece la formación de escarcha.

F. Los líquidos al congelarse aumentan de volumen. NO coloque líquidos en envases de vidrio, la presión romperá los envases.

11. Limpieza del quemador y tiraje de caldera.

1. Apague el equipo.

2. Coloque un papel sobre el quemador.

3. Dentro del tubo de tiraje se encuentra el deflector (sostenido por un gancho de alambre) páselo varias veces por el recorrido del tubo. Vuelva a colocarlo en su posición original (no modifique su altura).

4. Retire el papel que colocó sobre el quemador con las impurezas que cayeron del tubo.

12. Mantenimiento.

La humedad del aire que ingresa cada vez que se abre la puerta/tapa del equipo se condensa en forma de escarcha en las paredes del gabinete. Esta escarcha se convierte en hielo que actúa de aislante, lo que redunda en un bajo rendimiento del equipo. Por lo que es muy importante descongelar el equipo cuando el hielo acumulado en las paredes tenga un espesor de 10 mm.

El descongelamiento se deberá realizar en el menor tiempo posible a fin de que los alimentos no sufran un deterioro en su calidad. El ideal es que no dure más de 45 minutos.

Para descongelar proceda de la siguiente forma:

1. Ponga la perilla del regulador en la posición CERRADO.

2. Saque los alimentos del equipo y envuélvalos en abundante papel, a fin de que mantengan la temperatura el mayor tiempo posible; colóquelos en un ligar fresco.

3. Introduzca en el equipo recipientes de agua tibia. La elevación de la temperatura interior hará que el hielo adherido se descongele y se desprenda.

4. No utilice elementos cortantes ni puntiagudos para acelerar el proceso de descongelamiento pues puede provocar pinchaduras en el circuito de refrigeración.

5. Una vez retirado el hielo de las paredes, secar el agua resultante y lavar el interior con una solución de agua y bicarbonato de sodio (una cucharada sopera por litro de agua).

6. Una vez enfriada la parte posterior del equipo, limpiar el polvo acumulado que pudiera haberse acumulado.

7. Cuando vuelva a prender el equipo, la llama del quemador debe ser azulada. Una llama amarillenta puede significar mala combustión por suciedad en el quemador, si esto sucede proceda a limpiar el quemador.

MUY IMPORTANTE

En caso de tener el equipo alguna pérdida (se siente olor a amoníaco) solo deberá ser reparado por personal especializado.
NO utilizar jamás ningún tipo de soldadura.
POR NINGUN MOTIVO CORRE RIESGO DE EXPLOSION

13. Garantía.

Es la que brinda MTH SRL en su fábrica, en la documentación que se encuentra dentro del equipo de absorción y es por defectos de fabricación, hasta los 6 meses posteriores a su compra. Durante este período, MTH SRL se compromete a reparar o reemplazar el equipo de absorción dañado sin cargo para el cliente. Esta garantía será anulada, si el equipo de absorción ha sufrido alguna alteración o destrucción física, interna o externa, tampoco cubre el daño causado por uso impropio o por ser utilizado en un ambiente no adecuado.

Esta garantía no será aplicable, si el equipo de absorción ha sido utilizado en aplicaciones para las que no ha sido fabricado, si ha sido instalado incorrectamente, o si ha sido reparado por alguna persona ajena a MTH SRL. Para mantener la garantía, el producto no debe ser desarmado o modificado sin la autorización expresa y por escrito de MTH SRL.

Ecosolar s.a. no asume responsabilidades por daños emergentes o consecuentes, daños causados por el mal uso o instalación de cualquier elemento no autorizado.

Asimismo no será aceptada responsabilidad alguna por los inconvenientes, daños o perjuicios que pudiera producir el uso del equipo al comprador o a terceras personas bajo cualquier circunstancia.

Ecosolar s.a. no aceptará reclamos por lucro cesante, daños y perjuicios por la no-disposición del equipo antes, durante y después del período necesario para realizar las reparaciones al mismo.

La expresada en los párrafos anteriores es la única garantía de Ecosolar s.a.. Ecosolar s.a. no da garantías especiales, expresas ni implícitas, tampoco da garantías por eventos o situaciones especiales.